PUBLICATION Nº 563
BULLETIN DE LA MÉNAGÈRE No 13

PUBLIÉ EN AVRIL 1937
RÉIMPRESSION

DOMINION DU CANADA—MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

# Le Soin du Lait à la Maison



DIVISION DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE ET DE LA RÉFRIGÉRATION



Publié par ordre de l'Hon. JAMES G. GARDINER, Ministre de l'Agriculture, Ottawa, Canada

C'EST déjà beaucoup que de savoir bien choisir et bien préparer ses aliments, mais ce n'est pas tout; il faut encore savoir en prendre soin pour qu'ils se conservent en bon état.

*Ce feuillet traite de la façon de prendre soin à la maison d'un produit essentiel pour la nourriture de tous les membres de la famille—le lait.*

*La valeur nutritive du lait est traitée dans le feuillet N° 36, N.S. publié par ce Ministère.*

Version française par C. E. Mortureux, B.S.A.

# LAIT

## Douze règles pour le soin du lait à la maison

❦❦❦

1. Achetez du lait pasteurisé—il est sans danger.
2. Achetez le lait en bouteilles—bien bouchées.
3. Ayez un récipient où le laitier pourra déposer vos bouteilles de lait lorsqu'il les apporte.
4. Rentrez ces bouteilles aussitôt que possible.
5. Essuyez le dessus des bouteilles avec un linge humide et propre.
6. Gardez le lait dans l'endroit le plus frais possible.
7. Tenez le lait bien recouvert.
8. Ne versez de la bouteille que la quantité nécessaire pour le repas.
9. N'employez que des ustensiles scrupuleusement propres.
10. Dès que la bouteille est vide, lavez et rincez à nouveau.
11. Renvoyez les bouteilles promptement, en aussi bon état que possible.
12. Intéressez-vous à votre laiterie.

# PREMIÈRE RÈGLE

## Achetez du lait pasteurisé—parce qu'il est sans danger

LE lait vient au premier rang parmi les aliments dont on fait un usage quotidien; c'est une nourriture essentielle pour les enfants comme pour les grandes personnes. C'est le *privilège* de la ménagère de régler la quantité de lait à employer; c'est son *droit* d'exiger du bon lait; c'est son *devoir* de n'accepter que le meilleur lait.

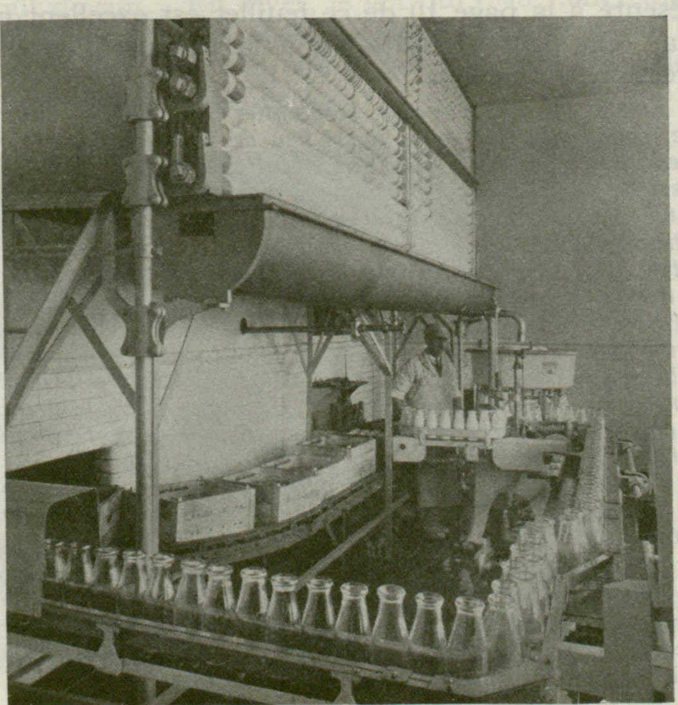
Le lait a une telle valeur qu'il mérite les plus grands soins. La ménagère a ici part égale de responsabilité avec le cultivateur et le laitier. Si elle est sage, elle n'achètera que chez une laiterie qui insiste sur la propreté et les soins à la ferme et qui est moderne et sanitaire dans ses moyens de transport, de pasteurisation, d'embouteillage et de livraison.

Le devoir de la ménagère commence lorsque le lait est livré à sa porte. C'est à elle à voir qu'il soit gardé dans de bonnes conditions. Si elle veut servir du bon lait sur sa table, qu'elle veille à le conserver pur et sain.

# DEUXIÈME RÈGLE

## Achetez du lait dans des bouteilles—bien bouchées

L'EMBOUTEILLAGE du lait supprime les incommodités et les dangers que présente la livraison du lait sortant d'un bidon. Beaucoup de municipalités insistent aujourd'hui sur cette mesure de précaution. Les bouteilles employées sont stérilisées. Dans la laiterie moderne chaque bouteille est remplie à la machine et bouchée au moyen d'une rondelle de carton stérilisé. Comme le coût de l'outillage nécessaire n'est pas considérable, toutes les laiteries, même les petites, peuvent se permettre cette dépense, et la vente du lait en bouteilles est ainsi assez générale. Les ménagères qui demeurent dans les villes et villages devraient insister pour avoir ces contenants approuvés qui aident à sauvegarder la santé de la famille.



# TROISIÈME RÈGLE

## Ayez une boîte où le laitier déposera vos bouteilles de lait lorsqu'il les apporte

BIEN des maisons nouvelles ont un petit récipient construit dans le mur où le laitier dépose les bouteilles de lait en attendant qu'elles soient rentrées dans la maison. Si ce petit récipient n'existe pas, un bon système est d'avoir, sur le seuil de la porte, une petite boîte couverte et calorifugée. Une boîte de ce genre met le lait à l'abri des chats et des chiens errants; elle empêche que le lait ne s'échauffe sous l'effet du chaud soleil en été ou qu'il ne gèle lorsqu'il fait froid.

Il y a plusieurs genres de contenants—celui qui est présenté à la page 10 de ce feuillet est excellent pour cela. On peut en faire un à la maison d'après les directions suivantes:

*Faites faire par votre ferblantier une petite boîte en tôle, sans couvercle, avec aussi peu de jointures et des jointures aussi lisses que possible. Mettez cette boîte dans une caisse en bois d'environ trois ou quatre pouces plus grande de tous les côtés. Mettez sous la boîte de métal une quantité suffisante de sciure de bois ou d'un autre calorifuge pour la mettre au même niveau que la boîte extérieure, et employez la même substance pour remplir l'espace entre les deux boîtes. Recouvrez cet espace avec une planche bien ajustée ou un morceau de tôle. La boîte devrait avoir un couvercle en bois, sur charnières, assez grand pour dépasser le bord de la boîte d'un tiers, de tous côtés. Un morceau de feutre collé ou cloué sur le dessous du couvercle protège encore mieux contre la température.*

*La caisse devrait être d'environ un pouce plus profonde que la hauteur de la bouteille de lait et assez grande pour contenir toutes les bouteilles que l'on reçoit tous les jours.*

Ces boîtes à lait doivent être tenues scrupuleusement propres. Il faut les essuyer tous les jours avec un linge humide et propre, les tenir à l'air le couvercle relevé et les placer fréquemment dans un endroit où les rayons directs du soleil puissent atteindre l'intérieur de la boîte.

# QUATRIÈME RÈGLE

## Rentrez le lait aussitôt que possible

VOUS ne pouvez certainement pas blâmer le laitier si vous laissez le lait non recouvert sur le seuil de la porte pendant une heure ou deux après la livraison.

Généralement le lait est apporté quelque temps avant que la famille se lève, mais il ne faut pas le laisser dehors plus longtemps qu'il n'est nécessaire. On ne devrait jamais le laisser exposé à la vive lumière du soleil, car il suffit d'une légère hausse de température pour encourager le développement des bactéries. La lumière du soleil détériore la matière grasse et produit un goût de suif. En hiver, le lait qui reste longtemps exposé au froid gèle, et la crème sort souvent de la bouteille. Le lait et la crème qui ont ainsi été gelés ne se mélangent plus bien.



# CINQUIÈME RÈGLE

## Essuyez le dessus des bouteilles avec un linge humide et propre

ESSUYEZ les bouteilles soigneusement en vous servant pour cela d'un linge humide et propre avant d'employer le lait et avant même de la mettre dans le réfrigérateur. Un bon essuyage du dessus de la bouteille est une précaution essentielle contre la poussière et les germes qui peuvent se trouver sur l'extérieur de la bouteille après que le lait est livré.

Cette précaution, qui n'exige qu'un minimum de temps et de peine, est importante pour le bon soin du lait à la maison.



# SIXIÈME RÈGLE

## Tenez le lait dans l'endroit le plus frais possible

Le réfrigérateur est le meilleur endroit pour la conservation du lait. Le développement des bactéries est retardé à une température de 50 degrés F., et pour cette raison la réfrigération est presque essentielle. Le lait devrait être gardé dans la partie la plus froide du réfrigérateur. Si votre réfrigérateur a la chambre à glace d'un côté, la plus basse température est dans le petit compartiment juste au-dessous de cette partie. Si la chambre à glace est au-dessus, le rayon supérieur est la partie la plus froide, car l'air refroidi, qui provient de la glace, atteint cette partie tout d'abord.

Si vous n'avez pas de réfrigérateur, vous pouvez très bien faire à la maison une très bonne boîte à glace pour garder le lait.

Certaines ménagères ont l'habitude d'envelopper la bouteille de lait dans un linge humide et de la mettre dans un vase d'eau froide, près d'une fenêtre ouverte et ombragée. L'évaporation de l'eau tend à tenir le lait frais, mais il est important que le lait ou la crème soient protégés contre la lumière directe du soleil, sinon il pourrait en résulter un goût de suif.

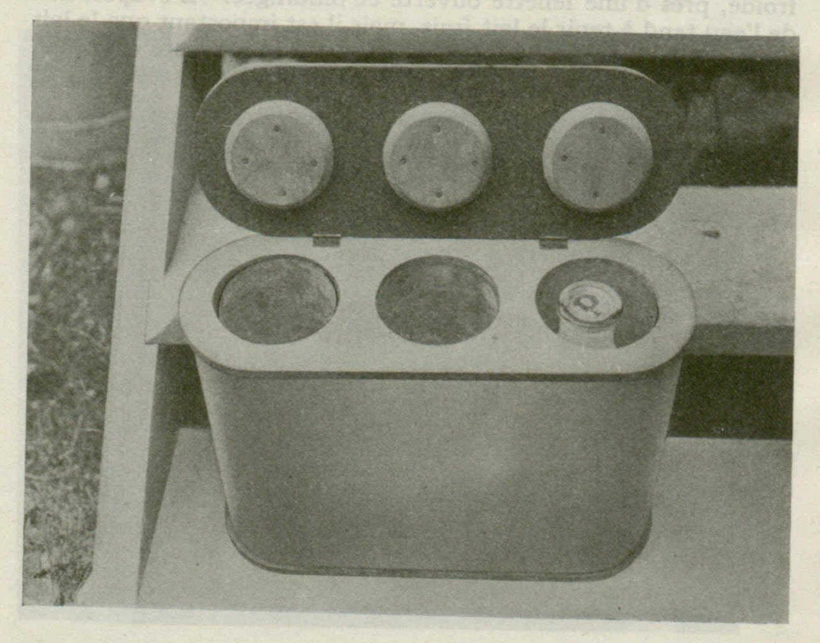


# SEPTIÈME RÈGLE

## Tenez le lait bien recouvert

LA rondelle de carton sert à protéger le lait pendant la livraison, mais ce n'est pas un couvercle permanent. On fera bien de la rejeter après avoir ouvert la bouteille et de la remplacer par l'un des nombreux types de couvercles de bouteilles qui se vendent dans le commerce. Beaucoup de ces couvercles sont en aluminium ou en verre et sont excellents pour cela. Comme tous les autres ustensiles de ménage, ils exigent un bon lavage quotidien.

Un verre que l'on retourne sur le dessus de la bouteille fait un bon couvercle.

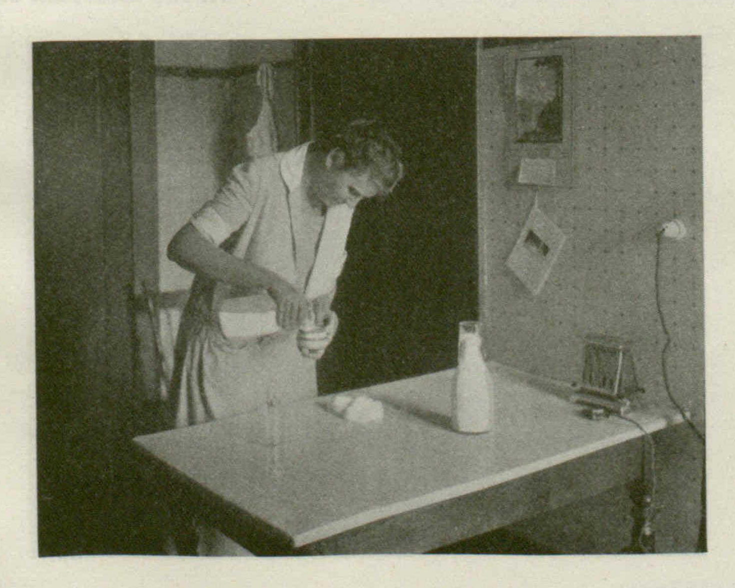


# HUITIÈME RÈGLE

## Ne versez de la bouteille à la fois que la quantité nécessaire pour le repas

ENTRE la température du réfrigérateur et celle de la salle à manger il y a une différence de plusieurs degrés. Il vaut mieux pour cette raison ne sortir de la bouteille que la quantité que l'on juge être nécessaire pour le repas et remettre la bouteille avec le lait qui reste dans le réfrigérateur.

S'il reste du lait après le repas, on fera bien de ne pas le remettre dans la bouteille, car il s'est réchauffé et pourrait nuire à la durée de conservation ou au goût de celui qui reste. Lorsqu'on garde des restes de lait, il est bon de les laisser dans les pots d'où ils doivent être servis, mais on fera bien de mettre un couvercle sur chacun de ces pots. Le lait absorbe facilement les odeurs et ne devrait jamais être placé près des choux, des oignons ou des autres aliments à odeur forte.

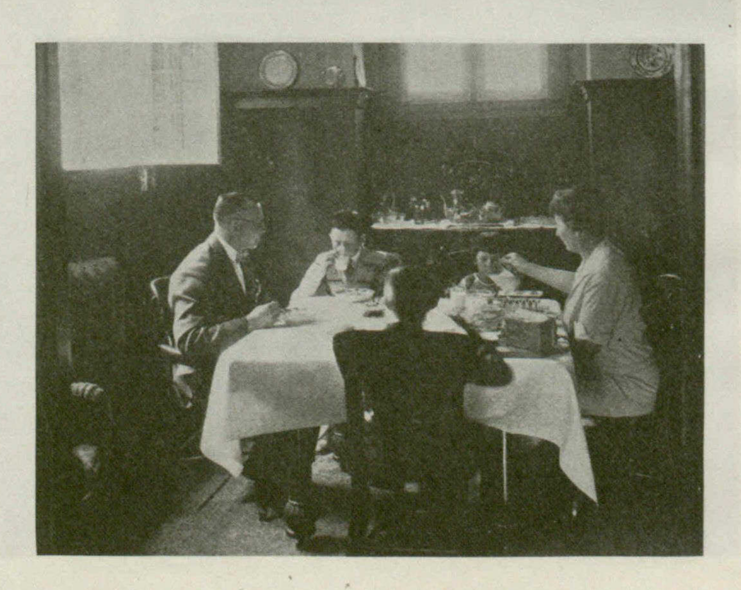


# NEUVIÈME RÈGLE

## N'employez que des ustensiles scrupuleusement propres

On a souvent dit que les trois mots les plus importants dans la production et le soin du lait sont FROID, PROPRE ET COUVERT. Tous les ustensiles que l'on emploie doivent être tenus scrupuleusement propres si l'on veut avoir un lait de bonne qualité. Ceci s'applique à tous les ustensiles de laiterie sur la ferme, aux machines et au matériel de laiterie, et aux ustensiles de ménage employés pour la conservation de la quantité quotidienne de lait.

Les carafes et les pots employés pour le lait et la crème doivent être lavés parfaitement et souvent ébouillantés. Il faut donner un soin spécial aux récipients dans lesquels du lait a suri.

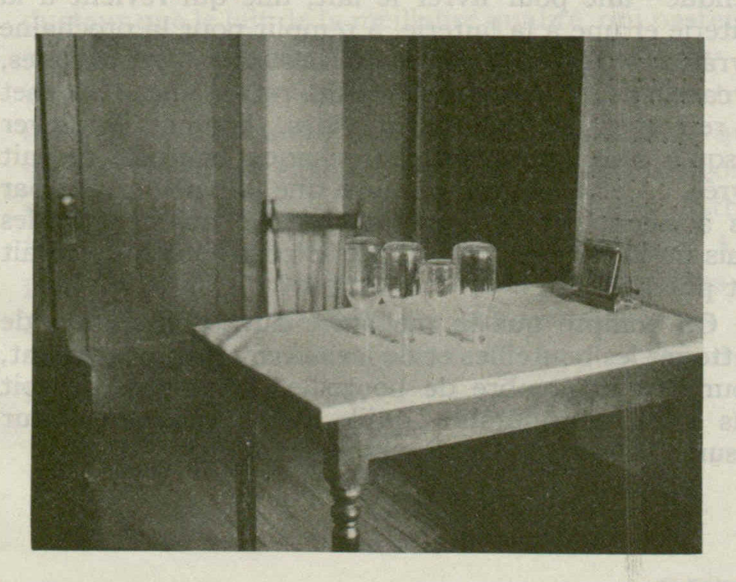


# DIXIÈME RÈGLE

## Dès que la bouteille est vide, rincez, lavez et rincez à nouveau

LES bouteilles de lait ne doivent servir que pour le lait et jamais pour autre chose. C'est un récipient propre et sanitaire pour livrer le lait et pour le conserver jusqu'à ce qu'il soit consommé. Dès que la bouteille est vide, il faut la rincer avec de l'eau claire et froide, puis la laver parfaitement avec de l'eau chaude savonneuse et enfin l'ébouillanter avec de l'eau chaude et claire. Il vaut mieux mettre la bouteille l'ouverture en bas pour qu'elle s'égoutte facilement.

Certaines ménagères s'imaginent que si les bouteilles sont nettoyées à la maison, elles sont remplies à la laiterie sans être lavées à nouveau. Elles se trompent, car toutes les bouteilles sont lavées, ébouillantées et stérilisées parfaitement avant d'être remplies à nouveau, mais lorsque les bouteilles sont renvoyées sales, leur manutention est désagréable et elles ont une mauvaise odeur.



# ONZIÈME RÈGLE

## Renvoyez les bouteilles promptement, en aussi bon état que possible

LES bouteilles dans lesquelles le lait est livré et qui constituent un contenant commode et sanitaire jusqu'à ce que le lait soit employé, appartiennent à la laiterie, qui demande qu'on les lui renvoie. Lorsque ce renvoi est fait promptement, bien des incommodités sont évitées et le lait coûte moins cher au consommateur.

Chaque bouteille coûte au moins cinq sous au laitier, et le nombre exigé pour servir les consommateurs représente une somme d'argent considérable. Pour un bon service quotidien à la maison trois bouteilles devraient suffire pour chaque bouteille de lait vendue—une pour livrer le lait, une qui revient à la laiterie et une à la laiterie, à remplir pour la prochaine livraison. Au lieu de cela, beaucoup de laiteries, à cause de la négligence et du retard que l'on met à renvoyer les bouteilles vides, doivent employer jusqu'à huit bouteilles pour chaque bouteille de lait livrée. Cette négligence, ainsi que la perte causée par les accidents et la casse inévitables, augmentent les frais de la laiterie et font que le prix de détail du lait est plus élevé.

On compte que la ménagère aura l'obligeance de nettoyer les bouteilles et de les renvoyer promptement, pour que le nombre de bouteilles employées ne soit pas plus considérable qu'il n'est nécessaire pour assurer un service régulier et économique.






# DOUZIÈME RÈGLE

## Intéressez-vous à votre laiterie

ON connaît le laitier par la qualité du lait qu'il vend. N'achetez donc que chez la laiterie la plus moderne, qui insiste sur une propreté scrupuleuse à la ferme et qui apporte le plus grand soin à toutes les opérations nécessaires de pasteurisation, d'embouteillage, de conservation et de livraison.

Le laitier sera heureux de savoir que vous désirez avoir du bon lait et que ses efforts dans cette voie sont appréciés. Le marchand qui n'accepte du producteur que le lait de la meilleure qualité, qui pasteurise ce lait pour détruire les germes qui peuvent s'y être introduits, qui l'embouteille, le bouche, et le traite avec toute l'efficacité des méthodes modernes, qui a soin de le garder exactement à la température convenable et le fait livrer à votre porte par des distributeurs prompts et courtois, cherche à fournir à ses patrons le lait le plus propre, le plus pur et le plus sain possible; il sera heureux de savoir qu'il vous aide vous et votre famille à conserver le plus grand des biens—une bonne santé.

## AUTRES PUBLICATIONS TRAITANT DE LA VALEUR ALIMENTAIRE DES PRODUITS LAITIERS, PUBLIÉES PAR LA DIVISION DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE ET DE LA RÉFRIGÉRATION

Série ménagère:

Circulaire 5, N.S.—Consommons du lait écrémé.

Circulaire 6, N.S.—Consommons de la crème.

Circulaire 7, N.S.—Consommons du fromage Cottage.

Circulaire 8, N.S.—Consommons du lait de beurre.

Circulaire 43, N.S.—Boissons au lait.

Feuillet 7, N.S.—Consommons du fromage.

Feuillet 36, N.S.—Consommons du lait.

Feuillet 49, N.S.—Desserts glacés.

Série scolaire:

Feuillet 67, N.S.—Un plaidoyer dans la cuisine (saynète).

Projet—La maison de la bonne santé.

Affiche n° 1—Le lait, constructeur des nations.

Affiche n° 2—Anticipation.



OTTAWA: J.-O. PATENAUDE, O.S.I., Imprimeur de Sa Majesté le Roi, 1937